

Al Castello di Grinzane Cavour Gerry Scotti diventa Cavaliere Onorario

27 Marzo 2025 | 10:01

La scorsa domenica nella Sala delle maschere il celebre conduttore televisivo si è raccontato ai Cavalieri del tartufo e dei Vini d'Alba: "Il mio rapporto con cibo e vino è iniziato alla nascita, è scritto nel mio Dna: sono nato sul tavolo della cucina"

Domenica 23 marzo, nella Sala delle Maschere del Castello di Grinzane Cavour, i Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba hanno aperto la stagione di eventi 2025 con il **322°Capitolo della Primavera in Langa**.

Durante il Capitolo il **Gran Maestro Tomaso Zanoletti**, insieme al Consiglio Reggitore, ha accolto tra le fila dell'Ordine, consegnandogli il Collare di Cavaliere Onorario, il famoso e amato presentatore televisivo **Gerry Scotti**, oggi proprietario della **Linea Gerry Scotti di Cantine Giorgi**.

*«La presenza di Gerry Scotti ci ha fatto molto piacere. Si è rivelato un profondo conoscitore del mondo dell'enogastronomia e dei valori della civiltà contadina. Siamo lieti di poterlo annoverare fra i nostri Cavalieri Onorari – dice il **Gran Maestro, Tomaso Zanoletti** –. Sono diventati Cavalieri anche 11 Postulanti, persone particolarmente appassionate ed esperte del nostro territorio che daranno certamente un importante contributo di idee alla nostra Associazione».*

La parte culturale è stata dominata dalla simpatia che da sempre contraddistingue **Scotti**, che ha raccontato alla platea anche delle estati della sua infanzia, trascorse nella casa di campagna dei nonni nell'Oltrepò Pavese.

*“Ai miei tempi le famiglie si aiutavano, si riunivano intorno ai falò, attorno alle cerimonie piccole, rurali dell'epoca e mi ricordo che proprio da bambino ci venivano date le forbicine, anziché le forbicione, e se i grandi avevano la cavagna, noi avevamo il cavagnino, piccolino. Per noi bambini partecipare alla vendemmia era uno dei momenti più belli dell'anno, quindi nel mio Dna queste cose c'erano – ha raccontato **Scotti** –. Io sono nato il 7 agosto e la sera prima, quando mia madre li ha avvisati che stavo per nascere, mio padre e mio nonno erano in vigna per verificare se l'uva fosse pronta per essere vendemmiata. Allora si vendemmiava i primi di settembre, oggi, complice il cambiamento climatico, i tempi si sono anticipati. Questo è il segno che mi lega alla terra, al vino e alla fatica dell'uomo per coltivarlo. Ma vi dirò di più: durante il travaglio la levatrice non si sentì di far salire a mia madre la scala ripida che portava al piano di sopra e ha detto: “Facciamolo nascere qui”. E sapete dove era “qui”? Era*

sul tavolo della cucina. Se c'è un imprinting, ecco cosa ha generato il mio amore per la cucina e per il vino. Negli anni ho sentito forte il desiderio di produrre il vino e ho scelto accuratamente l'azienda con la quale collaborare. Una realtà a dimensione d'uomo, familiare e, al contempo, professionale”.

La parte enogastronomica del Capitolo, con l'aperitivo e il pranzo, è stata affidata allo chef del Ristorante del Castello, **Alessandro Mecca**, che ha proposto un menu tradizionale con i famosi Plin alla curdunà serviti nel tovagliolo. Come di consueto, al menu sono stati affiancati i vini della Selezione dell'Ordine dei Cavalieri che quest'anno raggiungerà la 50° edizione.

Il prossimo incontro si terrà il **3 aprile**, quando l'Ordine accoglierà a Grinzane la **Delegazione dei Paesi Bassi** durante il **323° Capitolo dei Tulipani**. La parte culturale sarà affidata al Trifolau **Carlo Marena** che terrà una relazione dal titolo **“I cambiamenti climatici e il Tartufo Bianco d'Alba: un rapporto difficile”**.

STORIA DELL'ORDINE

L'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba, fondato nel 1967, con oltre 20 Delegazioni internazionali, funge da ponte tra i produttori locali e gli appassionati e i collezionisti di tutto il mondo, promuovendo attivamente la gastronomia autentica, i prodotti tipici e l'enoturismo nelle Langhe, Monferrato e Roero.

Gli eventi organizzati in Italia e all'estero, che attirano da anni l'attenzione di Ambasciate e Consolati, rappresentano un'importante vetrina per le eccellenze locali. Dal 2022 infatti, le iniziative autunnali si integrano nella “Settimana della Cucina Italiana nel Mondo”, consolidando ulteriormente il ruolo dell'Ordine nella valorizzazione dei tesori gastronomici del territorio a livello internazionale.

Per un approfondimento sulla storia e sulle attività dell'Ordine dei Cavalieri potete consultare il sito www.cavaliereideltartufo.it. Seguiteci anche sui canali social Facebook e Instagram.